

MUM8...



de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions

Dieses Gerät ist für den Haushalt und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß und für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Vorgeschriebene Höchstmengen nicht überschreiten. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
Das Gerät ist wartungsfrei.
Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen.

Sicherheitshinweise

⚠ ***Stromschlag-Gefahr!***
Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.
Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
Kinder vom Gerät fern halten.
Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.
Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und im Fehlerfall.
Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.
Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.
Nicht in rotierende Teile greifen.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.
Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.
Das Grundgerät nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Lieferumfang

Siehe Tabelle **Bild 16**

Auf einen Blick **Bild 1, 2**

Bitte Bildseiten hinten ausklappen
1 Entriegelungstaste
2 Antriebe für Zubehör/Werkzeuge
3 Drehschalter
4 Deckel
5 Nachfüllöffnung mit kleinem Deckel
6 Edelstahl-Rührschüssel
7 Rührbesen
8 Schlagbesen
9 Knethaken mit Abdeckkappe
10 Mixer
11 Werkzeugantriebsschutzdeckel
12 Antriebsschutzdeckel
13 Mixerantriebsschutzdeckel

Antriebe für Zubehör/Werkzeuge

Antriebe **Bild 2**

2a Antrieb für Mixer und Multimixer
2b Antrieb für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken;
heruntergeklappt für Fleischwolf
2c Antrieb für Getreidemühle (Stahl), Durchlaufschnitzler und Zitruspresse

Arbeitspositionen

⚠ ***Achtung!***
Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.
Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Posi-tion	An-trieb		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken – Zugeben großer Verarbeitungsmengen

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Betriebspositionen“

Das Gerät lässt sich in **Pos. 1–4** nur einschalten:
– wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder
– der Werkzeugantriebsschutzdeckel **(11)** aufgesetzt ist.

In **Pos. 5** lässt sich das Gerät nur einschalten, wenn der Fleischwolf mit Adapter richtig angebracht ist (siehe Gebrauchsanleitung zu Fleischwolf).

In **Pos. 6** lässt sich das Gerät nicht einschalten, wenn ein Werkzeug eingesetzt ist.

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen:
– sehr große Verarbeitungsmengen,
– zu lange Nutzungsdauer.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Bedienen

⚠ ***Achtung!***

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.
Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild 3**).
  Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:
  - Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 110 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
  - Kabel-Arbeitslänge vermindern:
    Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
- Netzstecker einstecken.

⚠ ***Achtung!***

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.
Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

Einstellen der Arbeitsposition Bild 4

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm bewegen.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Einstellen der Arbeitsstufe Bild 5

- Drehschalter **(3)** auf gewünschte Stufe drehen.

0/off	=	Stopp/Aus
M	=	Momentschaltung Drehschalter festhalten. Der Antrieb arbeitet mit höchster Drehzahl.
Stufen 1–4	=	Arbeitsgeschwindigkeit (1 = langsam, 4 = schnell) Zwischenstufen sind gekennzeichnet.

Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken

Rührbesen (7)

zum Rühren von Teigen, z.B. Rührteig

Schlagbesen (8)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z.B. Biskuitteig

Knethaken (9)

zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen)

 ***Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge*** 

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (4) arbeiten!
Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.
Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen — Bild 6

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
  Hinweis:
  Abdeckkappe des Knethakens **(9)** nach dem Einrasten über den Antrieb drücken (**Bild 10**).
- Schüssel einsetzen:
  – nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen
  – gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen
  Hinweis:
  Aussparung der Schüssel muss in Formteil des Grundgerätes stecken (**Bild 6a**).
- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
  Unsere Empfehlung:
  – Rührbesen:
    zuerst einrühren bei Stufe 1, dann Stufe 3 oder 4
  – Schlagbesen:
    Stufe 4, unterrühren auf Stufe 1
  – Knethaken:
    zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 2

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Zutaten einfüllen

oder

- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
  Tipp: Dazu Entriegelungstaste **(1)** gedrückt halten und Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen".

Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens — Bild 9

Der Schlagbesen sollte den Schüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Bei kleinen Verarbeitungsmengen soll der Schlagbesen den Boden ***leicht*** berühren. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel lösen (Schlüssel am Boden).
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
  – nach links drehen: Anheben
  – nach rechts drehen: Absenken

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen. Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel festziehen.

Mixer

Wenn der Mixer nicht zum Lieferumfang Ihres Gerätes gehört, können Sie ihn als Sonderzubehör nachkaufen.

 ***Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb*** ⚠

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!

Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!
Den Mixer niemals leer betreiben.
Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel.

 ***Verbrühungsgefahr*** 

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Arbeiten mit dem Mixer **Bild 7**

- Entriegelungstaste **(1)** drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Antriebsschutzdeckel **(11** und **12)** müssen angebracht sein.
  Auf richtige Lage achten (**Bild 2a**)!
- Mixer aufsetzen (Markierung am Gerät und am Mixer beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
  – Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,25 Liter;
  – Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
  – Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 150 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
  Die Nase am Mixerdeckel muss bis zum Anschlag im Schlitz am Mixergriff sitzen!
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

! ***Wichtiger Hinweis*** **!**

Ohne den aufgesetzten Werkzeugantriebsschutzdeckel (11) und aufgesetztem und verriegeltem Mixerdeckel schaltet das Gerät nicht ein.
Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

Zutaten nachfüllen **Bild 8**

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter am Mixerdeckel herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Grundgerät reinigen

 ***Stromschlag-Gefahr*** 

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.
Keinen Dampfreiniger verwenden.

⚠ ***Achtung!***
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät und Antriebsschutzdeckel feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.
Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Mixer reinigen

 ***Verletzungsgefahr durch scharfe Messer*** 

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

⚠ ***Achtung!***
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Mixer nicht in der Spülmaschine reinigen. Mixer nicht im Wasser liegen lassen.
Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

- Deckel des Mixers in der Spülmaschine reinigen.
- Mixer unter fließendem Wasser reinigen.

Tipp: Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben (ca. halb voll). Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Hilfe bei Störungen

⚠ ***Verletzungsgefahr*** 

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.
Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der Hinweise aus folgender Tabelle zu beseitigen.

Störung	Abhilfe
Werkzeug bleibt nicht in Werkzeug-wechsel-position stehen.	• Gerät auf 0/off stellen und wieder einschalten. Nach einigen Sekunden ausschalten.
Gerät läuft nicht an/ Wiederein-schaltsicherung ist aktiv	• Stromversorgung überprüfen.
	• Netzstecker überprüfen.
	• Gerät auf 0/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.
	• Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet?
Gerät läuft nicht an/ Wiederein-schaltsicherung ist aktiv	• Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. • Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen. • Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.
Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt".	Das Mixermesser ist durch eine der Zutaten blockiert. • Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. • Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen. • Mixer wieder aufsetzen. • Gerät einschalten.
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	Die Überlastsicherung ist aktiviert. • Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. • Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren. • Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann nicht starten, das Gerät längere Zeit (mindestens 1 Stunde) abkühlen lassen.

! ***Wichtiger Hinweis*** **!**

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Hinweise zur Entsorgung



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.
Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

200 g–1500 g
- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 4 (je nach Menge und Eigenschaften der Sahne) mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Eiweiß



2 bis 12 Eiweiß
- Eiweiß 2 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen verarbeiten.

Biskuitteig



Grundrezept
3 Eier
3–4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Stärkemehl
evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.

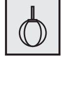
Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept
3–4 Eier
200–250 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
200–250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 2½ x Grundrezept

Mürbeteig






Grundrezept
125 g Butter (Raumtemperatur)
100–125 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
250 g Mehl
evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:
Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Höchstmenge: 4 x Grundrezept

Hefeteig



Grundrezept
500 g Mehl
1 Ei
80 g Fett (Raumtemperatur)
80 g Zucker
200–250 ml lauwarme Milch
25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
Schale von ½ Zitrone
1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–6 Minuten auf Stufe 2 mit dem Knethaken verarbeiten.

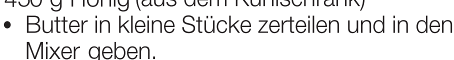
Höchstmenge: 3 x Grundrezept

Nudelteig

Grundrezept
500 g Mehl
250 g Eier (ca. 5 Stück)
nach Bedarf 2–3 EL (20–30 g) kaltes Wasser
- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Honig-Brotaufstrich



50 g Butter (aus dem Kühlschrank)
450 g Honig (aus dem Kühlschrank)
- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.



de

Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept
325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl
325 g weißes Mehl Type 405
100 g Roggenmehl Type 630
75 g flüssiger Natursauerteig
½ EL Kümmel
½ EL Brotgewürz
½ EL Salz
1 ½ Päckchen Trockenhefe
450–500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 kneten, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.
- Teig bis zur Verdoppelung der Menge gehen lassen und nochmal ca. 1 min. auf Stufe 2 kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform fuellen und erneut gehen lassen, dann backen.

Tipp: Statt frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl kann auch frisch gemahlenes Dinkelmehl genommen werden.
Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Zubehör/Sonderzubehör

Weiteres Sonderzubehör kann auch einzeln nachgekauft werden. Das Zubehör ist für MUM81 und MUM82 verwendbar.

Bild 11
Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben; zusätzlich erhältlich grobe Reibscheibe, feine Reibscheibe, Pommes frites-Scheibe, Asia-Gemüse-Scheibe, Kartoffelpuffer-Scheibe

Bild 12
Zitruspresse

Bild 13
Fleischwolf (zur Befestigung am Gerät wird ein Adapter benötigt); zusätzlich erhältlich Fruchtpressen-Vorsatz (a), Reibe-Vorsatz (b) und Spritzgebäck-Vorsatz (c); Lochscheiben Ø 3 und 6 mm; Wurststopfer

Bild 14
Getreidemühle mit Stahlmahlwerk

Bild 15
Multi-Mixer

Erhältliches Sonderzubehör ist auch auf der Verpackung abgebildet.

Änderungen vorbehalten.



en

This appliance is designed for domestic and not industrial use.
Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed the stipulated maximum quantities.
Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place.
If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.
The appliance is maintenance-free.
These operating instructions refer to various models.

Safety instructions

⚠ ***Risk of electric shock!***
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
Only use indoors.
Do not use the appliance if the power cord or appliance is damaged.
Keep children away from the appliance.
Do not leave the running appliance unattended.
Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance
Keep hands clear of rotating parts.
For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).
Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.
Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.
Do not immerse the base unit in water or clean under running water.
Use the appliance with original accessories only.
When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Standard accessories

See table **Fig. 16**

Overview **Figs. 1, 2**

Please fold out the illustrated back pages

1 Release button
2 Drives for accessories/tools
3 Rotary switch
4 Lid
5 Feed tube with small cover
6 Stainless steel stirring bowl
7 Stirrer
8 Whisk
9 Kneading hook with cover
10 Blender
11 Tool drive cover
12 Drive cover
13 Blender drive cover

Drives for accessories/tools

Drives Fig. 2

2a Drive for blender and multi-blender
2b Drive for stirrer, whisk, kneading hook; folded down for mincer
2c Drive for mill (steel), continuous-feed shredder and citrus press

Operating positions

⚠ ***Attention!***
Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.
For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).
The swivel arm must be engaged in every operating position.

Position	Drive		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook – Add large quantities of ingredients

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table
The appliance can be switched on in **pos. 1–4** only:
– when the bowl has been inserted and rotated as far as possible or
– the tool drive cover **(11)** has been attached.
In **pos. 5** the appliance cannot be switched on unless the mincer and adapter have been attached correctly (see mincer operating instructions).
In **pos. 6** the appliance cannot be switched on if a tool has been inserted.

Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.
Possible causes:
– very large amounts of ingredients,
– appliance operated too long.

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

Operating the appliance

⚠ ***Attention!***

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position.
For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).
Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources.

- Before using the appliance and accessories for the first time, clean them thoroughly, see “Cleaning and servicing”.

Preparation

- Place the base unit on a smooth and clean worktop.
- Pull out the power cord (**Fig. 3**).
  If the appliance features an automatic cord winder:
  - Pull out the cord in one go to the required length (max. 110 cm) and slowly release; the cord is locked.
  - Reducing the cord length:
    Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.
- Re-insert the mains plug.

⚠ ***Attention!***

Do not twist the cord when inserting it.
If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually.
If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

Setting the operating position Fig. 4

- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Selecting the setting Fig. 5

- Rotate the switch **(3)** to the required setting.

0/off	= Stop/Off
M	= Pulse switch Hold rotary switch. The drive operates at maximum speed.
Settings 1–4	= Operating speed (1 = slow, 4 = fast) Intermediate settings are indicated.

Stirrer, whisk, kneading hook

Stirrer (7)

for stirring dough, e.g. cake mixture

Whisk (8)

for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture

Kneading hook (9)

for kneading heavy dough and for folding in ingredients which are not to be cut (e.g. raisins, chocolate chips)

 ***Risk of injury from rotating tools*** 

While the appliance is running, keep hands clear of the bowl. Attach the cover (4) before operating the appliance!
Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position.
Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.
For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).

Working with the bowl and the tools Fig. 6

- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 6.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.
  Note:
  After engaging the kneading hook **(9)**, press the cover over the drive **(Fig. 10)**.
- Insert the bowl:
  – Tilt the bowl forwards and then set it down
  – Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction
  Note:
  The recess in the bowl must fit into the moulded part on the base unit (**Fig. 6a**).
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Move the rotary switch to the required setting.

Our recommendation:

– Stirrer:
  first stir in at setting 1, then setting 3 or 4
– Whisk:
  setting 4, mix in at setting 1
– Kneading hook:
  first stir in at setting 1, knead at setting 2

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Add ingredients

or

- Add more ingredients through the feed tube in the cover.

After work

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Remove the cover.
  Tip: To do this, hold down the release button **(1)** and remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Important information concerning the use of the whisk **Fig. 9**

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If small amounts of ingredients are to be processed, the whisk should ***lightly*** touch the bottom of the bowl. If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Pull out the mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold the whisk and loosen the nut with the enclosed wrench (wrench on base).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
  – rotate to left: raise
  – rotate to right: lower
- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 1.
  Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button **(1)** and move the swivel arm to position 6.
- Hold the whisk and tighten the nut with the enclosed wrench.

Blender

If the blender is not included with your appliance, you can purchase one as an optional accessory.

⚠ ***Risk of injury from sharp blades/rotating drive*** 

Never place hands in the attached blender!
Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!
Never operate the blender empty.
Blender will not work unless the cover has been attached and locked.

⚠ ***Risk of scalding*** 

When blending hot liquids, steam escapes through the funnel in the cover. Add maximum 0,5 litres of hot or frothing liquid.

Working with the blender **Fig. 7**

- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 3.
- Remove the blender drive cover.
- Drive covers **(11** and **12)** must be attached. Ensure that they are attached properly (**Fig. 2a**)!
- Attach the blender (note mark on the appliance and on the blender) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
  – Maximum amount of liquid ingredients = 1.25 litres;
  – Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
  – Optimum processing amount of solid ingredients = 150 grams.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction.
  The lug on the blender cover must be fully located in the slot in the blender handle!
- Move the rotary switch to the required setting.

! Important information !

The appliance will not switch on unless the tool drive cover (11) is attached and the blender cover is attached and locked.
When working, hold the blender cover by the edge.

Adding more ingredients — Fig. 8

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover and add ingredients

or

- take out the funnel on the blender cover and gradually add solid ingredients via the feed tube

or

- pour in liquid ingredients through the funnel.

After work

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use.

Cleaning and servicing

Cleaning the base unit

⚠ Risk of electric shock ⚠

Never immerse the base unit in water and never clean under running water.
Do not use a steam cleaner.

⚠ *Attention!*
Do not use abrasive cleaning agents.

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little washing-up liquid.
- Then wipe the appliance dry.

Cleaning the bowl and tools

The bowl and tools are dishwasher-safe.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades ⚠

Do not touch blender blades with bare hands. Use a brush for cleaning.

⚠ *Attention!*
Do not use abrasive cleaning agents.
Do not clean the blender in the dishwasher.
Do not leave the blender in water.

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e. g. by essential oils in herbs).

- Clean the blender cover in the dishwasher.
- Clean the blender under running water.

Tip: Pour water with a little washing-up liquid into the attached blender (approx. half full). Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury ⚠

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

First try to eliminate the problem with the aid of the information in the following table.

Fault	Remedial action
Tool does not stop in the tool change position.	• Switch appliance to 0/off and switch on again. Switch off after several seconds.
Appliance does not start/restart lock-out is active	• Check the power supply.
	• Check the mains plug.
	• Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.
	• Check swivel arm. Correct position? Engaged?

Fault	Remedial action
Appliance does not start/restart lock-out is active	• Screw on blender or bowl as far as possible. • Attach the blender cover and screw on as far as possible. • Attach drive cover to unused drives.
Blender does not start working or stops during use, the drive is humming.	The blender blade is blocked by one of the ingredients. • Switch off the appliance and pull out the mains plug. • Detach the blender and remove the obstruction. • Re-attach the blender. • Switch on the appliance.
Appliance switches off during use.	The overload protection feature has been activated. • Switch off the appliance and pull out the mains plug. • Leave the appliance to cool down for approx. 15 minutes in order to deactivate the overload protection. • Switch on the appliance again. If the motor still does not start, leave the appliance to cool down for a longer period (at least 1 hour).

! *Important information* !

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Waste disposal information



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Application examples

Whipped cream



200 g–1500 g
- Whip cream with the whisk for 1 ½ to 4 minutes at setting 4 (depending on the quantity and properties of the cream).

Egg white



2 to 12 egg whites
- Beat egg white with the whisk for 2 to 6 minutes at setting 4.

Sponge mixture



Basic recipe
3 eggs
3–4 tbs. hot water
150 g sugar
1 packet vanilla sugar
150 g flour
50 g cornflour
Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4–6 minutes at setting 4 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe
3–4 eggs
200–250 g sugar
1 pinch of salt
1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
200–250 g butter or margarine (room temperature)
500 g flour
1 packet of baking powder
150 ml milk
- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 4.

Maximum quantity: 2 ½ x basic recipe

Short pastry




Basic recipe
125 g butter (room temperature)
100–125 g sugar
1 egg
1 pinch of salt
A little lemon peel or vanilla sugar
250 g flour
Baking powder if required

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes at setting 3.

From 500 g flour:
Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 2.
Maximum quantity: 4 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe
500 g flour
1 egg
80 g fat (room temperature)
80 g sugar
200–250 ml lukewarm milk
25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast
Peel of ½ lemon
1 pinch of salt

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–6 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 3 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe
500 g flour
250 g eggs (approx. 5x)
2–3 tbs. (20–30 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3–5 minutes at setting 2 until a dough forms.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Honey spread

50 g butter (from the refrigerator)
450 g honey (from the refrigerator)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 4.

Standard/optional accessories

Other optional accessories can also be purchased individually. The accessories can be used for MUM81 and MUM82.

Fig. 11
Continuous-feed shredder with 3 discs; also available coarse grating disc,fine grating disc, chipper disc, Asiatic vegetable disc, potato fritter disc.

Fig. 12
Citrus press

Fig. 13
Mincer (an adapter is required for attachment to the appliance); also available fruit press attachment (a), grater attachment (b) and Viennese whirl attachment (c); perforated discs ∅ 3 and 6 mm; sausage pusher

Fig. 14
Mill with steel grinding unit

Fig. 15
Multi-blender
Optional accessories are also illustrated on the package.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to changes.

Kundendienst-Zentren • Central-Service-Depots • Service Aprés-Vente • Servizio Assistenza • Centrale Servicestation • Asistencia técnica • Servicevaerkter • Apparatservice • Huolto

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
Kleine Hausgeräte
Trautskirchener Straße 6 – 8
90431 Nürnberg

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 h erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz der T-Com
www.bosch-hausgeraete.de

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805
www.bosch-household.ae

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212
www.bosch-hausgeraete.at

AU Australia
BSH Home Appliances Pty Ltd.
57-63 McNaughton Roads
CLAYTON, Victoria 3168
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Odobašina 57
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
www.electro.bosch.be

BG Bulgaria
EXPO2000-service
Ks. Ljulin, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
mailto:service@expo2000.bg

BH Bahrain, بحرين
Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 703 503
Fax: 703 883

BR Brasil, Brazil
BSH Continental
Electrodomésticos Ltda.
Serviços Autorizados de Fábrica Eletrodomésticos
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
Jd. Guanabara
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
www.bosch-hausgeraete.ch
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 022 819 550
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Pekařská 10b
150 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-spotrebice.cz

DK Danmark, Denmark
Bosch Hvidevareservice
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-hvidevarer.com

EE Eesti, Estonia
AS Serwest
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8733
Fax: 0627 8739
mailto:serwest@online.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D,
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
www.bosch-ed.com

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 0200 84840
Fax: 0207 510790
www.bosch-kodinkoneet.com

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
SAV Constructeur
50 Rue Ardoin – BP 47
93401 Saint-Ouen cedex

Service Dépannage à Domicile:
0 825 398 010 (0,15 € TTC/mn)

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-electromenager.com

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care,
Service Division
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5ZR
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch

Service Requests (nationwide)
Tel.: 08702 413381
mailto:mks-servicerequest@
bshg.com

Spares, Accessories and Central
Warehouse
Tel.: 08705 543210
mailto:mks-spares@bshg.com

Customer Liaison
Fax: 01908 328660
mailto:mks-customerliaison@
bshg.com

Head office
Tel.: 08705 222777
Fax: 01908 328670

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Kentriko Ipokatastima Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

Nord-Griechenland – Thessaloniki
Tel.: 2310 479 298
Fax: 2310 475 574

Sued-Griechenland –
Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Zentral-Griechenland –
Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1&2B, 7th Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hongkong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252

HR Hrvatska, Croatia
Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-haztartasi-gepek.hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care,
Service Division
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
www.bshappliancecare.ie/Bosch

Service Requests
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 41336 1
Fax: 02 41336 610
Numero verde 800 829120
mailto:info@
bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-elettrodomestici.it

KZ Kazakhstan, Қазақстан
Kombitechnozentr Ltd.
Shewchenko 147B
480096 Almaty
Tel.: 03272 689898
Fax: 03272 682652

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Dora Beyrouth
Jdeideh 114043
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku Prekybos Centras LTD.
Pramonës 6
3031 Kaunas
Tel.: 037 362 767
Fax: 037 304 640
www.senukai.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43843 505
Fax: 43843 525
mailto:info-electromenager@
bsh.lu
www.bosch-hausgeraete.lu

LV Latvija, Latvia
Latintertehservice
72 Buluju street, house 2
1067 Riga
Tel.: 07 74 42 274
Fax: 07 74 73 300
mailto:latinter@latinter.lv

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel.: 084 432 575
Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македония
Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoud-elektro B.V.
Keienbergweg 97
1101 GG Amsterdam Zuidoost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
www.boschservicedienst.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
www.bosch-hvitevarer.com

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
New Zealand Branch
Building C, 39-43 Apollo Drive
Mairangi Bay, Auckland 1310
Tel.: 09 478 6158
Fax: 09 478 2914
www.bosch.co.nz

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 022 57 27 711
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com
www.bosch-agd.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 21 4250 700
Fax: 21 4250 701
www.electrodomesticos.bosch.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21,sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9731
mailto:romania.service@
bshg.com

RU Russia, Россия
ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
www.bsh-service.ru

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Röntgenvägen 1
Solna
Tel.: 087 34 13 10
Fax: 087 34 13 21

41104 Göteborg
Tel.: 031 63 69 90
Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö
Tel.: 040 22 78 80
Fax: 040 22 43 53
www.bosch-hushall.com

SG Singapore, 星加坡
BSH Home Appliances (SEA)
Pte. Ltd.
38C-38D Jalan Pemimpin
577180 Singapore
Tel.: 6350 5000
Fax: 6350 5050

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bsh-hisni-aparati.si

SK Slovensko, Slovakia
Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel./Fax: 02 6446 3643
www.bosch-spotrebice.sk

TR Türkiye, Turkey
BSH Profilo Elektrikli Gereçler
Sanayii A.S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 528 9000
Fax: 0 216 528 9999
www.boschevaletleri.com

TW Taiwan, 台湾
Achelis Taiwan Co., Ltd.
4th Fl., No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна
Киев
СП "Транс-Сервис"
тел.: 044 568 51 50

ООО "Дойчэлектросервис"
тел.: 044 467 80 46

ООО "Три О Сервис"
тел.: 044 565 93 99
www.bosch-pt.com.ua

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel. 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia
SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Tel.: 011 2139 552
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 011 265 7800
Fax: 011 265 7867
mailto:service@bsh.co.za
www.boschappliances.co.za

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Bosch Info-Team:
DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,14/Min)
AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:
http://www.bosch-hausgeraete.de

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material– oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
   Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
   Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
   Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

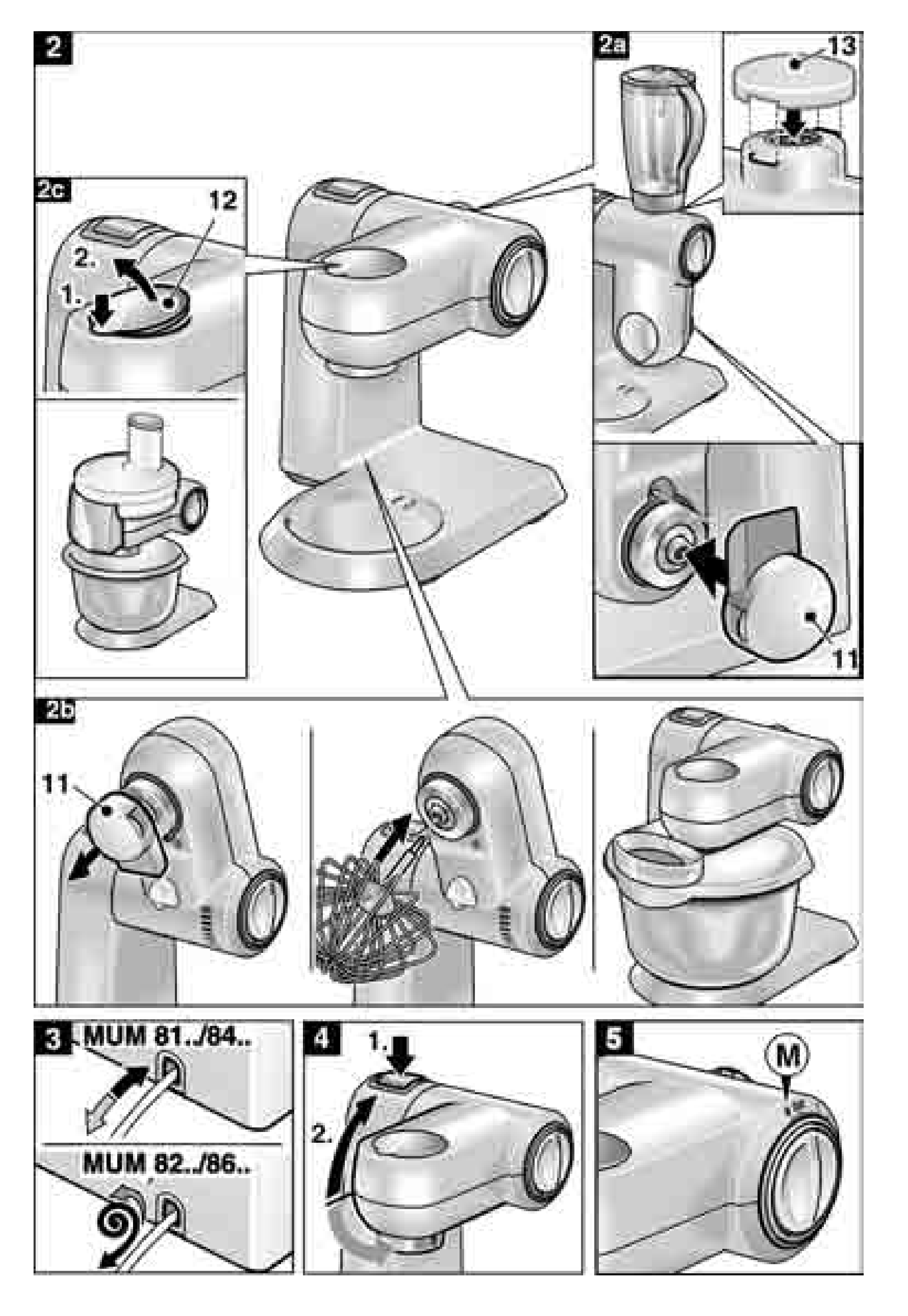
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl Wery Str. 34 / 81739 München // Germany

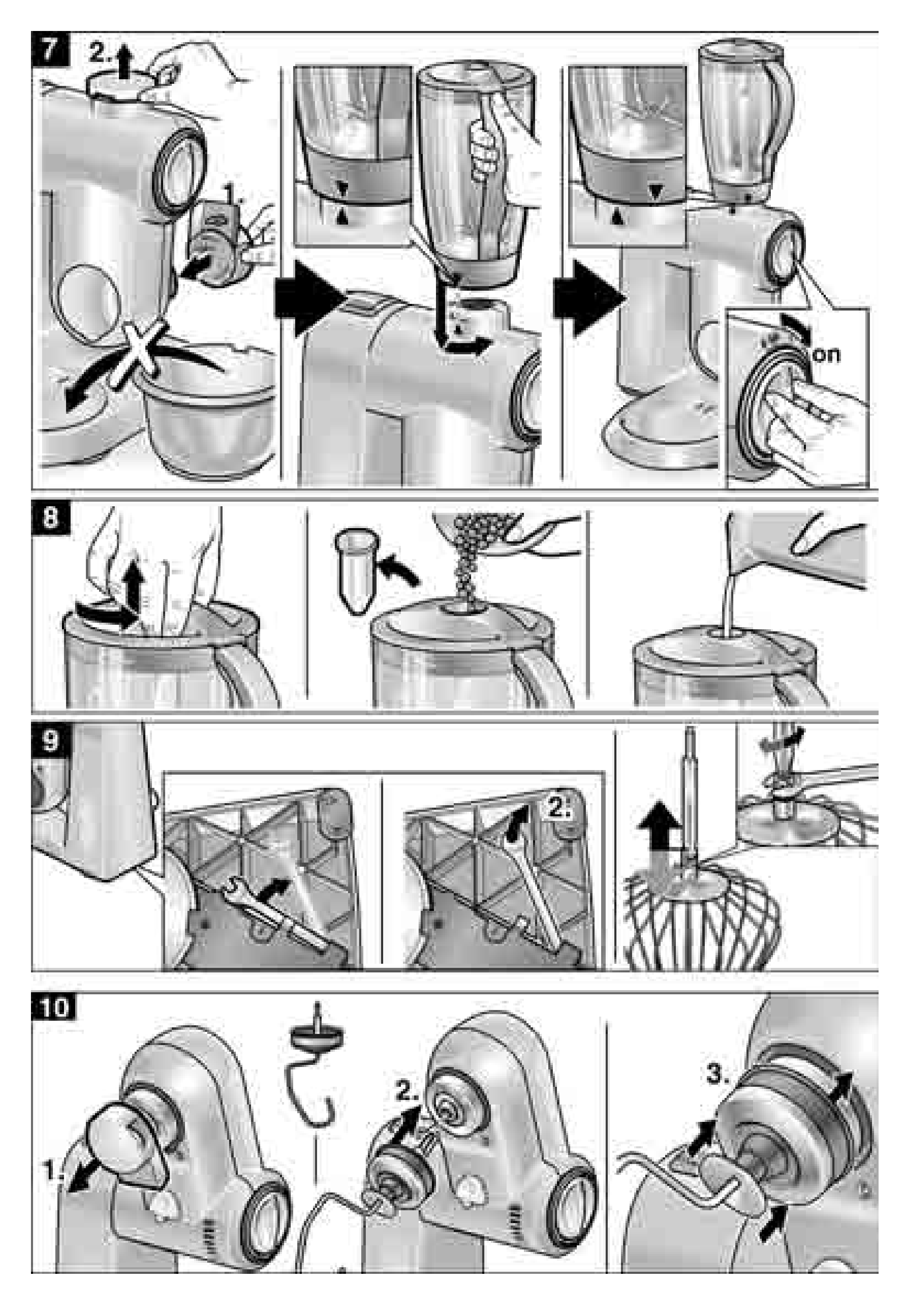
5090462701/09-07
de, en

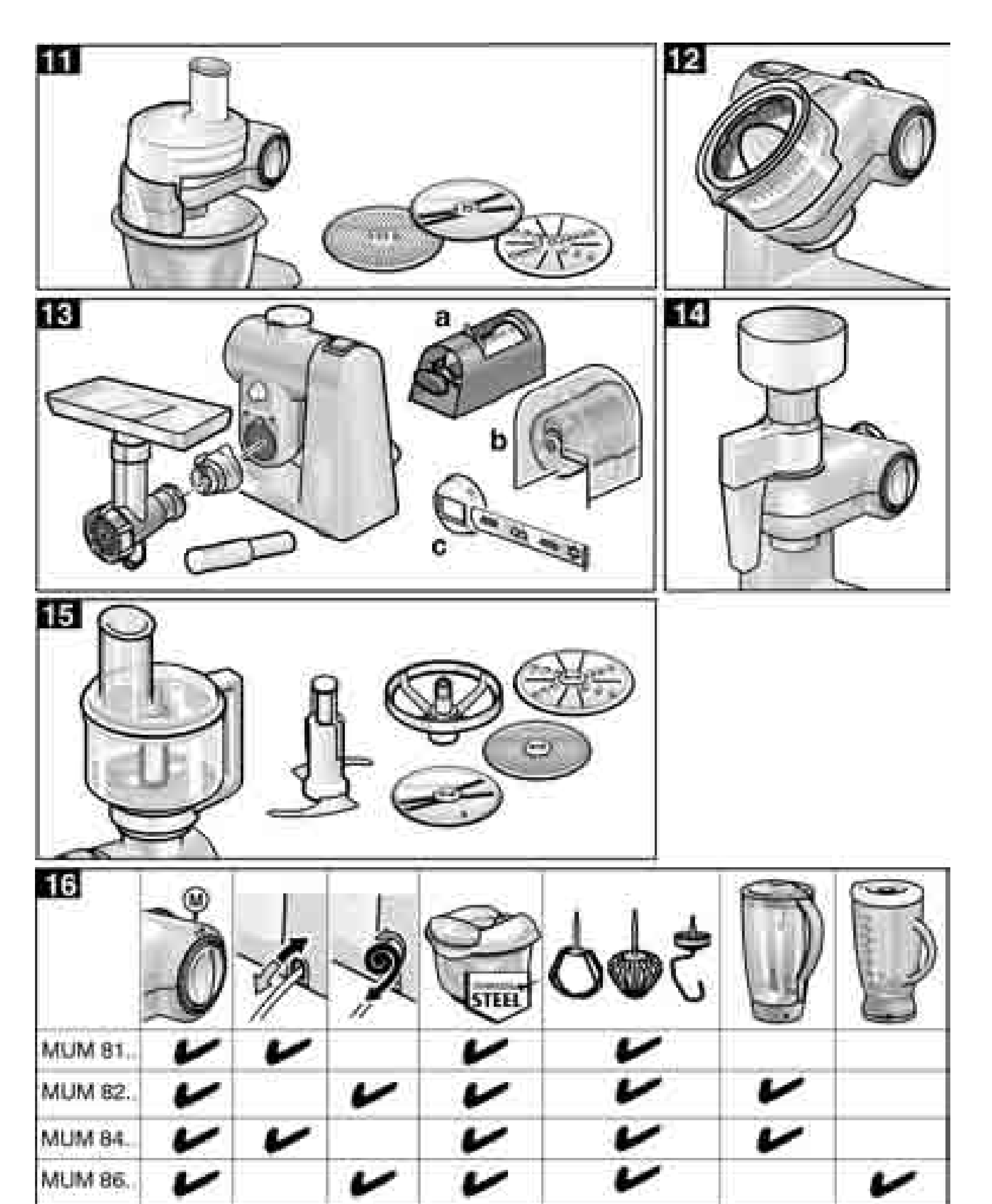
1

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10


2
2a
13
2c
12
2.
1.
11
2b
11
3
MUM 81../84..
MUM 82../86..
4
1.
2.
5
M


6
click
1.
2.
6a
2.
on


7
2.
1.
on
8
9
2.
10
2.
1.
3.



MUM 81..	✓	✓		✓	✓		
MUM 82..	✓		✓	✓	✓	✓	
MUM 84..	✓	✓		✓	✓	✓	
MUM 86..	✓		✓	✓	✓		✓